Cuiseur à pâtes micro-ondes

Rapide, simple
et sans surveillance,
le Cuiseur à pâtes micro-ondes
vous permettra de réaliser des pâtes
"al dente" ou fondantes selon vos goûts.

Mode d'emploi en 4 étapes

1. Placez les pâtes dans le **Cuiseur à pâtes micro-ondes** et vérifiez à quelle portion correspond le niveau de pâtes (portions 1 à 6). Le niveau de pâtes est indiqué par un trait plat. La portion 6 est la portion maximale.
   Cette quantité maximale varie selon le type de pâtes : spaghetti : 500 g ; conchiglie : 400 g ; penne : 400 g ; torsades : 350 g ; serpentini : 350 g ; tortiglioni : 350 g ; macaroni : 350 g.
2. Ajoutez de l'eau froide jusqu'au niveau d'eau indiqué de la portion correspondante. Le niveau d'eau est indiqué dans la même fenêtre par un trait ondulé. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter du sel.
3. Placez le récipient, sans couvercle, dans le micro-ondes sur une puissance de 800 Watts max.
   N'ajoutez jamais d'huile, de beurre ni toute autre matière grasse dans l'eau.
4. Une fois la cuisson terminée, retirez prudemment le Cuiseur à pâtes du micro-ondes en le maintenant des deux mains par les poignées. Posez le couvercle sur le Cuiseur à pâtes en veillant à aligner les trous d'égouttage de la base sur l'encoche du couvercle. Egouttez les pâtes au-dessus de l'évier.
   C'est prêt ! Il ne vous reste plus qu'à agrémenter avant de servir et de savourer !

***ATTENTION** : la cuisson des pâtes se fait à 800 Watts. Il est impératif de n'ajouter AUCUNE MATIERE GRASSE pour éviter d'endommager le produit de façon irrémédiable. La matière grasse pourra être ajoutée après la cuisson, pour le service.*

Quantité de pâtes	Temps de cuisson à 800 Watts
1, 2 et 3 portions	Temps indiqué sur le paquet + 4 à 8 mn *
4, 5 et 6 portions	Temps indiqué sur le paquet + 8 à 12 mn *

* Le temps additionnel sera en fonction de votre goût, si vous aimez les pâtes "al dente" ou fondantes.

Recettes

NT-4077 - Tupperware France

Conchiglie, jambon de Parme, ricotta, basilic

Ingrédients pour 4 personnes :

6 tranches de jambon de Parme (± 120 g) • 1 botte de basilic • 350 g de conchiglie (pâtes coquillages) • Sel • 25 ml d'huile d'olive • 250 g de ricotta • Sel, poivre

Coupez le jambon de parme en lanières fines.

Hachez le basilic au **TurboTup**.

Versez les pâtes dans le **Cuiseur à pâtes**, ajoutez l'eau jusqu'à la vague N°6 et salez.

Faites cuire, sans couvercle, au micro-ondes à 800 Watts, le temps de cuisson indiqué sur le paquet + 10 mn.

Egouttez les pâtes. Ajoutez-leur l'huile d'olive, la ricotta en petits morceaux, le jambon de Parme, le basilic, le sel, le poivre et mélangez délicatement à l'aide de la **Cuiller de service**.

Servez chaud.

Salade pimentée de farfalle et crevettes

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de farfalle (pâtes papillon) • Sel • 1 concombre • 250 g de tomates cerise coupées en 2 • 200 g de crevettes roses décortiquées

Sauce pimentée : 1 piment vert ou rouge • 1 échalote • 1 gousse d'ail • 3 branches de persil plat • Sel, poivre • 15 ml de jus de citron • 50 ml d'huile d'olive

Versez les pâtes dans le **Cuiseur à pâtes**, ajoutez l'eau jusqu'à la vague N°6 et salez.

Faites cuire, sans couvercle, au micro-ondes à 800 Watts, le temps de cuisson indiqué sur le paquet + 10 mn.

Egouttez les pâtes et rincez-les rapidement à l'eau froide pour les refroidir et arrêter la cuisson.

Epluchez le concombre et coupez-le en rondelles à l'aide de l'**Eminceur**.

Préparez la sauce pimentée : retirez les graines et la partie blanche de l'intérieur du piment.

Mixez le piment, l'échalote, la gousse d'ail et le persil dans le **TurboTup**. Salez, poivrez, ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive et mixez encore.

Dans le **Bol batteur Pro 3 l** versez les pâtes, le concombre, les tomates cerise, les crevettes, la sauce et mélangez délicatement le tout avec la **Cuiller de service**.

Servez froid.

Carbonara océane

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de spaghetti • Sel • 150 ml de crème fraîche • 4 tranches de saumon fumé (± 150 g) • 4 branches d'aneth • 1 petit pot d'œufs de saumon (± 100 g)

Versez les pâtes dans le **Cuiseur à pâtes**, ajoutez l'eau jusqu'à la vague N°5 et salez.

Faites cuire, sans couvercle, au micro-ondes à 800 Watts, le temps de cuisson indiqué sur le paquet + 10 mn.

Versez la crème dans le **Pichet Microplus 1 l** et faites chauffer 1 mn 30 à 600 watts.

Ajoutez-y le saumon fumé coupé en lanières fines, l'aneth haché au **TurboTup** et la moitié des œufs de saumon.

Mélangez les pâtes égouttées avec la sauce et décorez avec le restant d'œufs de saumon.

Wok de penne au canard, champignons et oignons nouveaux

Ingrédients pour 4 personnes :

350 g de penne • Sel • 60 ml d'huile • 2 magrets de canard • 200 g de champignons de Paris • 6 oignons nouveaux • Sel, poivre

Versez les pâtes dans le **Cuiseur à pâtes**, ajoutez l'eau jusqu'à la vague N°6 et salez.

Faites cuire, sans couvercle, au micro-ondes à 800 Watts, le temps de cuisson indiqué sur le paquet + 10 mn.

Egouttez les pâtes et mélangez-les avec 10 ml d'huile.

Enlevez la partie grasse des magrets et émincez-les en fines lanières.

Coupez les champignons à l'aide du **Coup' Chef** muni de la **Lame 15 mm**.

Ciselez le vert des oignons nouveaux et coupez les bulbes en 4.

Dans le **Wok 4,2 l Chef Series™**, faites revenir les morceaux de canard à feu vif avec 25 ml d'huile pendant 3 mn puis laissez-les en attente.

Dans le même Wok, faites revenir les champignons et les bulbes d'oignons nouveaux avec 25 ml d'huile pendant environ 5 mn.

Rajoutez les penne, le canard précuit et le vert des oignons nouveaux ciselé.

Salez, poivrez et continuez à cuire pendant 1 à 2 mn.

Servez bien chaud.